

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo proponer un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la línea de producción de yogurt Trifrut en la empresa DELACTO, con el fin de fortalecer la inocuidad alimentaria y garantizar la inocuidad del producto final. La investigación surge ante la identificación de deficiencias en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), control documental, y capacitación del personal.

La metodología se basó en la normativa vigente en Bolivia y en lineamientos internacionales como la “NM 323:2015 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”, “NM 324:2013 Industria de los Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura” y las regulaciones del SENASAG. El estudio incluyó observación directa del proceso, aplicación de listas de verificación, análisis de riesgos y evaluación de cada etapa del proceso productivo. Se identificaron peligros físicos, químicos y biológicos, los cuales fueron evaluados en función de su probabilidad y severidad para determinar su significancia.

Como resultado, se determinaron los puntos críticos de control (PCC) esenciales para la producción segura del yogurt, se establecieron límites críticos basados en parámetros de temperatura y se diseñaron procedimientos de monitoreo y verificación, con el fin de gestionar los riesgos de manera eficaz y prevenir cualquier incidente que afecte la calidad y seguridad del producto. Asimismo, se elaboraron recomendaciones operativas y un plan de implementación que contempla la capacitación del personal, la actualización documental y la mejora de los procedimientos internos.

Las conclusiones evidencian que la aplicación del sistema HACCP permitirá a la empresa fortalecer la gestión de inocuidad, minimizar riesgos de contaminación, garantizar productos seguros para el consumidor y mejorar su competitividad en el mercado.